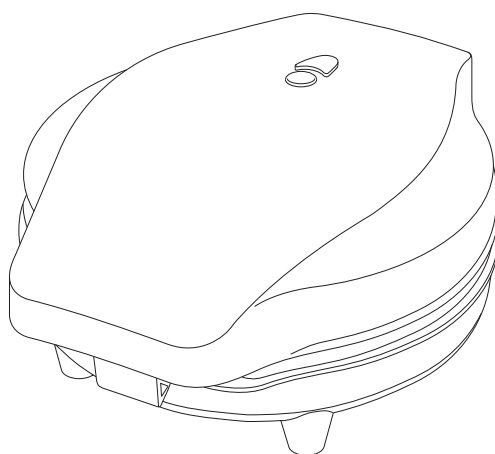
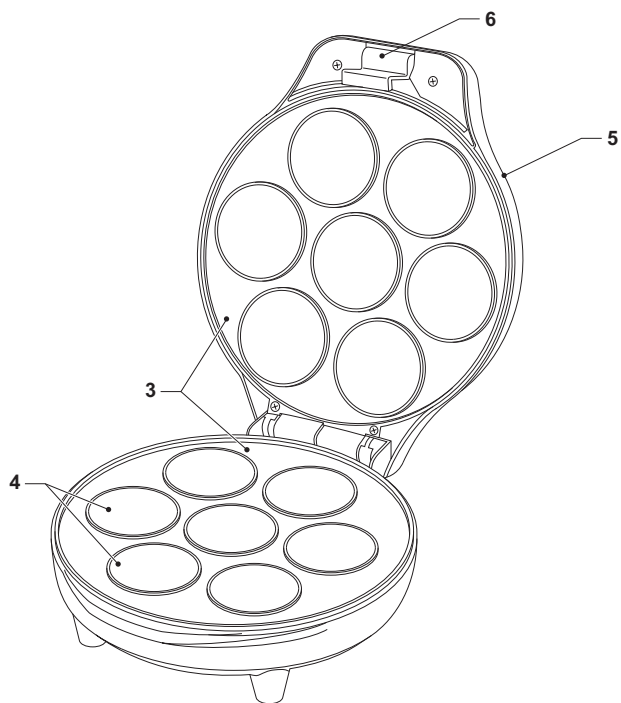
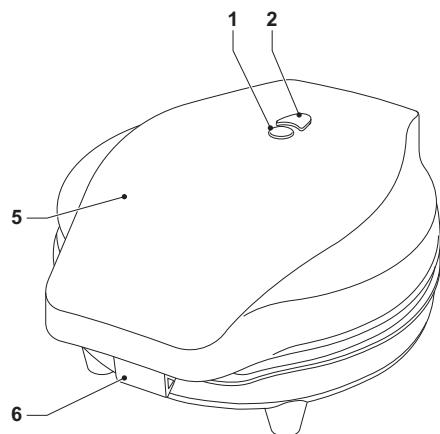

PETRA

English	4
Français	9
Deutsch	14
Italiano	19

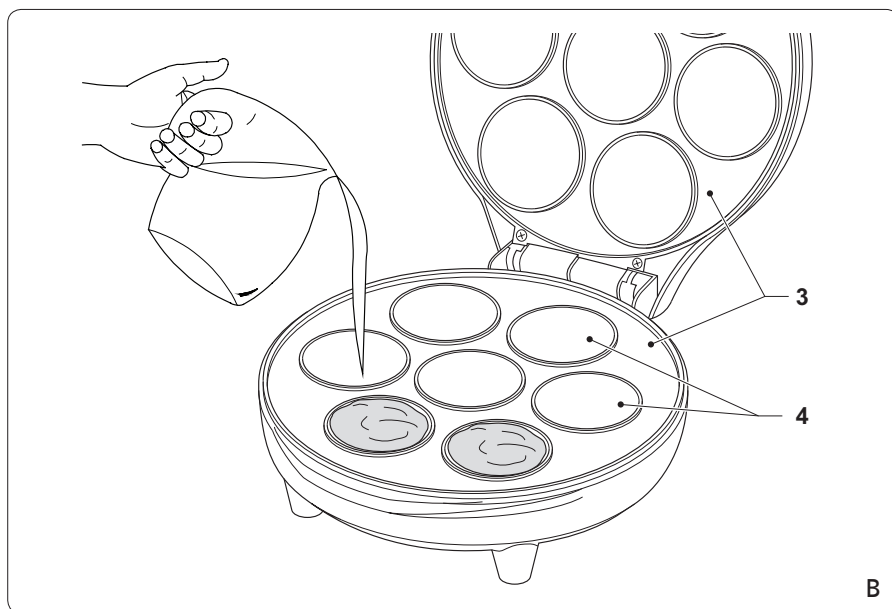


132510 Petra
Cupcake Maker



A

PETRA



Congratulations!

You have purchased a Petra product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

The appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years.

Description (fig. A)

Your 132510 Petra cupcake maker has been designed for making cupcakes. The appliance can make 7 cupcakes at the same time. The appliance is equipped with baking plates with a non-stick coating. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Baking plate
4. Cupcake holder
5. Lid
6. Lid latch

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Apply a few drops of oil to the baking plates.
- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on. The temperature indicator comes on. The appliance starts heating.
- The temperature indicator goes off when the heating elements have reached the required temperature.
- After use, remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Note: If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Use (fig. A & B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Use oven gloves to remove the food from the appliance.
- Do not let metal cutlery touch the baking plates to prevent damage to the non-stick coating.
- Prepare the cupcake mixture.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- If necessary, clean the baking plates (3) with a damp cloth.
- Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- To switch on the appliance, insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (1) comes on. The temperature indicator (2) comes on. The appliance starts heating.
- The temperature indicator (2) goes off when the heating elements have reached the required temperature. The appliance is ready for use.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5).

- Carefully pour the cupcake mixture into the cupcake holders (4) (fig. B).
- Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- Bake the cupcakes until they are ready for consumption. The required baking time depends on your wishes. Experiment with the required baking time to achieve the best results.
- Stay close to the appliance in order to check from time to time whether the cupcakes are ready and to make sure that the cupcakes do not burn.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5) when the cupcakes are ready for consumption.
- Remove the cupcakes from the cupcake holders (4).
- Close the lid (5) to retain the heat for further use. Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (1) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Make the frosting by melting the white chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
- Remove the bowl from the heat and allow the chocolate to cool slightly. Gently stir the sour cream into the cooled chocolate until thick and creamy.
- Spoon the frosting onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with raspberries.

Chocolate cupcakes

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	50 g
Caster sugar	50 g
Egg	1
Cacao powder	25 g
Self-raising flour	25 g
Frosting	
Milk chocolate	25 g
Mascarpone	50 g
Pecan nuts	as decoration

Recipes

Vanilla cupcakes

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	50 g
Caster sugar	50 g
Egg	1
Vanilla extract	1/2 tsp.
Self-raising flour	50 g
Frosting	
White chocolate	100 g
Sour cream	125 ml
Raspberries	as decoration

- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the caster sugar until pale. Beat in (medium speed) the egg and the vanilla extract until thoroughly combined.
- Sift the self-raising flour into the mixing bowl and fold into the mixture until almost smooth.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the caster sugar until pale. Beat in (medium speed) the egg until thoroughly combined.
- Sift the self-raising flour and the cacao powder into the mixing bowl and fold into the mixture until almost smooth.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Make the frosting by melting the milk chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
- Remove the bowl from the heat and allow the chocolate to cool slightly. Whisk the mascarpone into the cooled chocolate until smooth.

- Spoon the frosting onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with pecan nuts.

Pumpkin cupcakes

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1 cup
Baking powder	1 tsp.
Baking soda	1/2 tsp.
Cinnamon (ground)	1 tsp.
Ginger (ground)	1/4 tsp.
Nutmeg (ground)	1/4 tsp.
Salt	according to taste
Sugar	1/2 cup
Brown sugar	1/2 cup
Vegetable oil	1/2 cup
Egg	2
Pumpkin	3/4 cup
Sour cream	1/4 cup
Vanilla	1 tsp.
Pecan nuts (chopped, toasted)	1/2 cup
Frosting	
Cream cheese	according to taste
Pecan nuts	as decoration

- In a small bowl, whisk together the all-purpose flour, the baking powder, the baking soda, the cinnamon, the ginger, the nutmeg and the salt.
- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the sugar, the brown sugar and the vegetable oil. Beat in (medium speed) the eggs, the pumpkin, the sour cream and the vanilla until light and fluffy.
- Beat in (low speed) the dry ingredients until moistened.
- Stir in the pecan nuts.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Spoon the cream cheese onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with pecan nuts.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the baking plates after each use:
 - Remove any residues with a paper towel.
 - Clean the baking plates with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid.
 - Thoroughly dry the baking plates.
- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- This appliance is intended to be used in indoor only and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.
- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for cupcake makers

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot baking plates.
- Caution: Hot grease can splash from the baking plates.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not pour cold water onto the hot baking plates. The water will splash and damage the baking plates.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.

- The baking plates become very hot during use. Do not touch the hot baking plates.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The baking plates are finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is

marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Petra. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance. Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Description (fig. A)

Votre machine à petits gâteaux 132510 Petra a été conçue pour faire des petits gâteaux. L'appareil peut préparer 7 petits gâteaux simultanément. L'appareil comporte des plaques de cuisson dotées d'un revêtement antiadhésif. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Témoin d'alimentation
2. Témoin de température
3. Plaque de cuisson
4. Moule de petit gâteau
5. Couvercle
6. Loquet de couvercle

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Appliquez quelques gouttes d'huile sur les plaques de cuisson.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume. Le témoin de température s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température s'éteint dès que les éléments chauffants atteignent la température requise.
- Après usage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

Remarque : pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période brève. C'est normal.

Utilisation (fig. A & B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage ou le démontage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher les plaques de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Préparez le mélange des petits gâteaux.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson (3) avec un chiffon humide.
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Pour mettre l'appareil en marche, insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'allume. Le témoin de température (2) s'allume. L'appareil commence à chauffer.

- Le témoin de température (2) s'éteint dès que les éléments chauffants atteignent la température requise. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5).
- Versez soigneusement le mélange des petits gâteaux dans les moules de petit gâteau (4) (fig. B).
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Cuissez les petits gâteaux pour qu'ils soient prêts à être consommés. La durée de cuisson dépend de vos préférences. Expérimentez avec différentes durées de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- Restez à proximité de l'appareil pour vérifier de temps en temps si les petits gâteaux sont prêts et vous assurer qu'ils ne brûlent pas.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5) lorsque les petits gâteaux sont prêts à être consommés.
- Retirez les petits gâteaux des moules de petit gâteau (4).
- Fermez le couvercle (5) pour préserver la chaleur en cas d'usage ultérieur. Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Pour arrêter l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre semoule afin de les faire blanchir. Battez (moyenne vitesse) l'œuf et l'extrait de vanille pour bien les mélanger.
- Tamisez la farine à levure dans un bol mixeur et incorporez dans le mélange pour obtenir un résultat lisse.
- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuissez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat blanc dans un bol au bain-marie. Remuez jusqu'à ce le chocolat fonde doucement.
- Retirez le bol du feu et laissez le chocolat refroidir légèrement. Remuez doucement la crème sure dans le chocolat refroidi pour obtenir un résultat crémeux et épais.
- Versez le glaçage à la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.
- Décorez les petits gâteaux avec des framboises.

Petits gâteaux au chocolat

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	50 g
Sucre semoule	50 g
Œuf	1
Poudre de cacao	25 g
Farine à levure	25 g
Glaçage	
Chocolat au lait	25 g
Mascarpone	50 g
Noix de pécan	de décoration

- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre semoule afin de les faire blanchir. Battez (moyenne vitesse) l'œuf pour bien le mélanger.
- Tamisez la farine à levure et la poudre de cacao dans un bol mixeur et incorporez dans le mélange pour obtenir un résultat lisse.

Recettes

Petits gâteaux à la vanille

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	50 g
Sucre semoule	50 g
Œuf	1
Extrait de vanille	1/2 cuil. café
Farine à levure	50 g
Glaçage	
Chocolat blanc	100 g
Crème sure	125 ml
Framboise	de décoration

- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuisez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat au lait dans un bol au bain-marie. Remuez jusqu'à ce le chocolat fonde doucement.
- Retirez le bol du feu et laissez le chocolat refroidir légèrement. Battez le mascarpone dans le chocolat refroidi pour obtenir un résultat lisse.
- Versez le glaçage à la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.
- Décorez les petits gâteaux avec des noix de pécan.

Petits gâteaux à la citrouille

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1 tasse
Levure chimique	1 cuil. café
Bicarbonate de sodium	1/2 cuil. café
Cannelle (moulue)	1 cuil. café
Gingembre (moulu)	1/4 cuil. café
Noix de muscade (moulu)	1/4 cuil. café
Sel	selon les goûts
Sucre	1/2 tasse
Sucre roux	1/2 tasse
Huile végétale	1/2 tasse
Œuf	2
Citrouille	3/4 tasse
Crème sure	1/4 tasse
Vanille	1 cuil. café
Noix de pécan (détaillées, grillées)	1/2 tasse
Glaçage	
Fromage à la crème	selon les goûts
Noix de pécan	de décoration

- Dans un petit bol, battez ensemble la farine générique, la levure chimique, le bicarbonate de sodium, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade et le sel.
- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre, le sucre de canne et l'huile végétale.

Battez (moyenne vitesse) les œufs, la citrouille, la crème sure et la vanille pour obtenir un mélange léger et aérien.

- Incorporez en les battant (moyenne vitesse) les ingrédients secs pour obtenir un mélange humide.
- Incorporez les noix de pécan.
- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuisez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Versez le fromage à la crème avec la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.
- Décorez les petits gâteaux avec des noix de pécan.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les plaques de cuisson après chaque usage :
 - Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier.

- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement les plaques de cuisson.
- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage à l'intérieur et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm²).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Dérivez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les machines à petits gâteaux

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en plaçant les aliments sur les plaques de cuisson chaudes.
- Attention : Les plaques de cuisson peuvent projeter des éclaboussures de graisse chaude.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires.
- Ne versez pas d'eau froide sur les plaques de cuisson chaudes. Des éclaboussures d'eau sont possibles et les plaques de cuisson peuvent s'endommager.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les plaques de cuisson chaudes.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité des oiseaux (par ex. les oiseaux tropicaux comme les perroquets). Les plaques de cuisson bénéficient d'une finition avec un revêtement anti-adhésif en PTFE. En chauffant, le revêtement peut diffuser d'infimes quantités de gaz parfaitement inoffensives pour les personnes. Toutefois, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Petra Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel aus der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 132510 Petra Cupcake-Maschine wurde zur Zubereitung von Cupcakes konzipiert. Das Gerät kann 7 Cupcakes gleichzeitig zubereiten. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Stromanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Backplatte
4. Cupcake-Halter
5. Deckel
6. Deckelverriegelung

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

Gebrauch (Abb. A & B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Bereiten Sie die Cupcake-Mischung vor.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie ggf. die Backplatten (3) mit einem feuchten Lappen.
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die Stromanzeige (1) leuchtet auf. Die Temperaturanzeige (2) leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige (2) erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5).
- Gießen Sie die Cupcake-Mischung vorsichtig in die Cupcake-Halter (4) (Abb. B).
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Backen Sie die Cupcakes, bis sie bereit zum Verzehr sind. Die erforderliche Toast-Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Experimentieren Sie mit der erforderlichen Backzeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Cupcakes fertig sind und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5), wenn die Cupcakes bereit zum Verzehr sind.
- Entfernen Sie die Cupcakes aus den Cupcake-Haltern (4).
- Schließen Sie den Deckel (5), um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige (1) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Vanille-Cupcakes

Zutaten Menge

Butter (ungesalzen)	50 g
Streuzucker	50 g
Ei	1
Vanilleextrakt	1/2 TL
Selbsttätiges Mehl	50 g

Guss

Weißer Schokolade	100 g
Saure Sahne	125 ml
Himbeeren	als Verzierung

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Rühren Sie ein Ei und Vanilleextrakt mit ein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gründlich vermischt ist.
- Sieben Sie das selbsttätige Mehl in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Substanz fast glatt ist.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Stellen Sie den Guss her, indem Sie die weiße Schokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser schmelzen lassen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
- Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen. Rühren Sie die saure Sahne vorsichtig in die abgekühlte Schokolade, bis die Substanz dick und cremig ist.
- Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Himbeeren.

Schokoladen-Cupcakes

Zutaten Menge

Butter (ungesalzen)	50 g
Streuzucker	50 g
Ei	1
Kakaopulver	25 g
Selbsttätiges Mehl	25 g
Guss	
Milchschokolade	25 g
Mascarpone	50 g
Pekannüsse	als Verzierung

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Schlagen Sie das Ei mit hinein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gut vermengt ist.
- Sieben Sie das selbsttätige Mehl und das Kakaopulver in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Mischung fast glatt ist.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Stellen Sie den Guss her, indem Sie die Milkschokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
- Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen. Verquirlen Sie den Mascarpone mit der gekühlten Schokolade, bis die Substanz glatt ist.
- Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Pekannüssen.

Kürbis-Cupcakes

Zutaten Menge

Mehrzweckmehl	1 Tasse
Backpulver	1 TL
Backnatron	1/2 TL
Zimt (gemahlen)	1 TL
Ingwer (gemahlen)	1/4 TL
Muskat (gemahlen)	1/4 TL
Salz	je nach Geschmack
Zucker	1/2 Tasse
Brauner Zucker	1/2 Tasse
Pflanzenöl	1/2 Tasse
Ei	2
Kürbis	3/4 Tasse
Saure Sahne	1/4 Tasse
Vanille	1 TL

Pekannüsse

(kleingehackt, geröstet)

1/2 Tasse

Guss

Rahmkäse

je nach Geschmack

Pekannüsse

als Verzierung

- Verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel das Mehrzweckmehl, das Backpulver, das Backnatron, den Zimt, den Ingwer, den Muskat und das Salz.
- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um den Zucker, den braunen Zucker und das Pflanzenöl zu vermengen. Schlagen Sie die Eier, den Kürbis, die saure Sahne und die Vanille mit hinein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz locker und flockig ist.
- Schlagen Sie die getrockneten Zutaten mit hinein (langsame Geschwindigkeit), bis sie befeuchtet sind.
- Rühren Sie die Pekannüsse hinein.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Verteilen Sie den Rahmkäse mit einem Löffel auf die gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Pekannüssen.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
 - Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
 - Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Äußere des Geräts gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
 - Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch:
 - Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
 - Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
 - Trocknen Sie die Backplatten gründlich ab.
 - Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
 - Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichen Ort auf.
- Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
 - Dieses Gerät darf nur in geschlossenen Räumen und ähnlichen Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutsäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm²).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.

- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihafschicht beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.

Sicherheitshinweise für Cupcake-Maschinen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
- Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Petra. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Descrizione (fig. A)

La macchina per cupcake 132510 Petra è stata progettata per la preparazione di cupcake. L'apparecchio può cuocere 7 cupcake contemporaneamente. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Spia dell'alimentazione
2. Spia della temperatura
3. Piastra di cottura
4. Stampo per cupcake
5. Coperchio
6. Blocco del coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. La spia della temperatura si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.

Nota: alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo. Ciò rientra nel normale funzionamento.

Uso (fig. A & B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.
- Preparare il composto per cupcake.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Se necessario, pulire le piastre di cottura (3) con un panno umido.

- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si accende. La spia della temperatura (2) si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (2) si spegne. L'apparecchio è pronto all'uso.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5).
- Versare con attenzione il composto per cupcake negli stampi per cupcake (4) (fig. B).
- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Cuocere i cupcake finché non sono pronti per il consumo. Il tempo di cottura dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto.
- Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se i cupcake sono pronti e per assicurarsi che non brucino.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5) quando i cupcake sono pronti per il consumo.
- Rimuovere i cupcake dagli stampi per cupcake (4).
- Chiudere il coperchio (5) per mantenere il calore per usi successivi. Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si spegne.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Cupcake alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	50 g
Zucchero semolato	50 g
Uova	1
Estratto di vaniglia	1/2 cucchiaino
Farina autolievitante	50 g

Glassa

Cioccolato bianca	100 g
Panna acida	125 ml
Lamponi	come decorazione

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare (velocità media) l'uovo e l'estratto di vaniglia mescolando con cura.
- Setacciare la farina autolievitante aggiungendola nella ciotola e amalgamarla fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato bianco in una terrina a bagnomaria. Mescolare fino a quando il cioccolato non è fuso uniformemente.
- Rimuovere la terrina dal fuoco e far raffreddare lentamente il cioccolato. Mescolare delicatamente la crema acida con il cioccolato raffreddato fino a ottenere un composto denso e cremoso.
- Versare la glassa con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con i lamponi.

Cupcake al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	50 g
Zucchero semolato	50 g
Uova	1
Cacao in polvere	25 g
Farina autolievitante	25 g
Glassa	
Cioccolato al latte	25 g
Mascarpone	50 g
Noci pecan	come decorazione

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare (velocità media) l'uovo e amalgamare con cura.
- Setacciare la farina autolievitante e il cacao in polvere aggiungendoli nella ciotola e amalgamarli fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato al latte in una terrina a bagnomaria. Mescolare fino a quando il cioccolato non è fuso uniformemente.
- Rimuovere la terrina dal fuoco e far raffreddare lentamente il cioccolato. Mescolare il mascarpone e il cioccolato freddo fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare la glassa con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con le noci pecan.

Cupcake alla zucca

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino
Cannella (in polvere)	1 cucchiaino
Zenzero (in polvere)	1/4 cucchiaino
Noce moscata (in polvere)	1/4 cucchiaino
Sale	quanto basta
Zucchero	1/2 tazza
Zucchero scuro	1/2 tazza
Olio vegetale	1/2 tazza
Uova	2
Zucca	3/4 tazza
Panna acida	1/4 tazza
Vaniglia	1 cucchiaino
Noci pecan (a pezzetti, tostate)	1/2 tazza
Glassa	
Formaggio cremoso	quanto basta
Noci pecan	come decorazione

- In una piccola ciotola, mescolare farina normale, lievito in polvere, bicarbonato di sodio, cannella, zenzero, noce moscata e sale.
- In una ciotola grande, utilizzare un mixer (velocità media) per mescolare zucchero, zucchero scuro e olio vegetale. Incorporare (velocità media) le uova, la zucca, la crema acida e la vaniglia mescolando fino a ottenere un impasto leggero e soffice.
- Incorporare (velocità bassa) gli ingredienti secchi fino a inumidirli.
- Aggiungere le noci pecan.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Versare il formaggio cremoso con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con le noci pecan.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

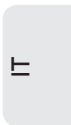
Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.



- Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso:
 - Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
 - Pulire le piastre di cottura con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente.
 - Asciugare a fondo le piastre di cottura.
- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso al coperto e in applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato (almeno 3 x 1,5 mm²).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per macchine per cupcake

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.

- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

11

PETRA Deutschland GmbH
Eberhardstraße
73312 Geislingen
Deutschland
www.petra-electric.de